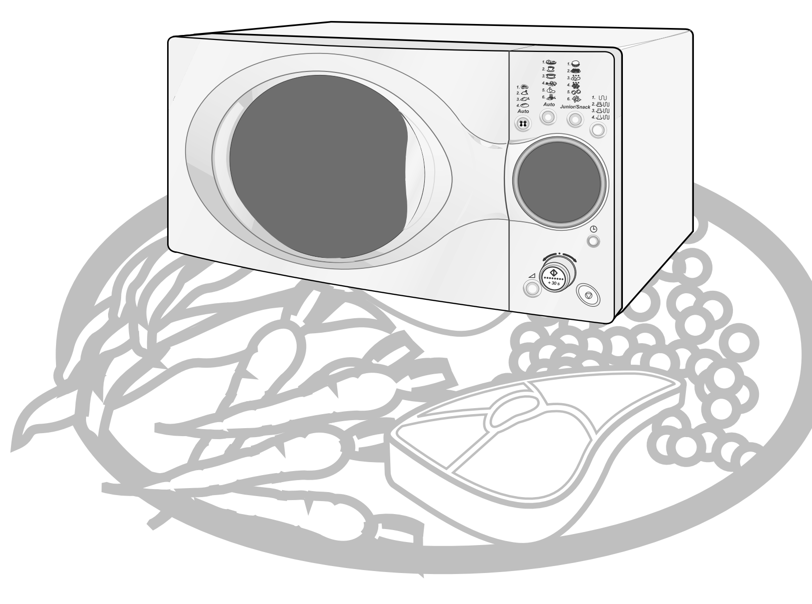


HORNO MICROONDAS

Manual de Instrucciones y Guía para Cocinar

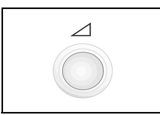
CE2975N / CE2975NT



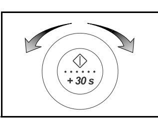
Code No.: DE68-02256A

Guía de Consulta Rápida

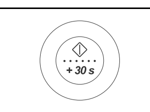
Si desea cocinar algún alimento



1. Ponga el alimento en el horno .
Presionando 1 o más veces este botón se selecciona el nivel de potencia.

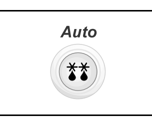


2. Seleccione el tiempo de cocción girando la **perilla del dial** según se requiera.

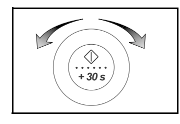


3. Presione este botón.
Resultado : Comienza la cocción . La alarma del horno suena 4 veces cuando ha terminado la cocción.

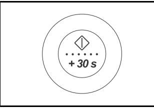
Si desea descongelar automáticamente algún alimento



1. Ponga el alimento congelado en el horno.
Presione **Auto** ( ) una o más veces de acuerdo al tipo de alimento que va a descongelar.

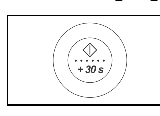


2. Seleccione el peso girando la **perilla del dial** según se requiera.



3. Presione este botón .

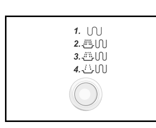
Si desea agregar minutos extra



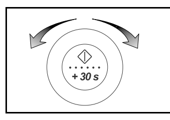
Deje el alimento en el horno.
Presione **+30s** una o más veces por cada 30 segundos extra que desee agregar.

Si desea asar algún alimento

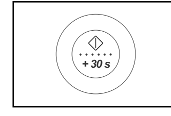
Compruebe que el elemento calefactor esté en posición horizontal .



1. Ponga el alimento en el horno .
Presione este botón una vez que.



2. Seleccione el tiempo de cocción girando la **perilla del dial**.

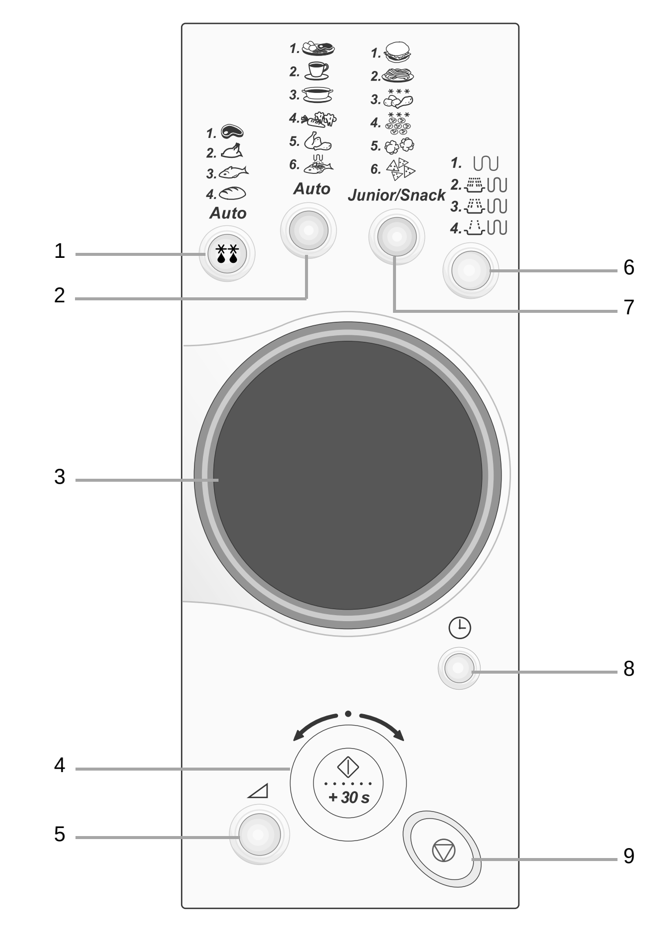


3. Presione este botón .

Horno

ORIFICIOS DE VENTILACION
MANILLA DE LA PUERTA
GRILL
LUZ
DISPLAY
PUERTA
TORNAMESA
ANILLO DEL RODILLO
PANEL DE CONTROL
CERROJO DE LA PUERTA
ACOPLADOR
ORIFICIOS DEL CIERRE DE SEGURIDAD

Panel de Control

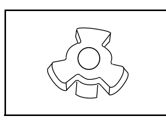


1. BOTON DESCONGEL. AUTOMAT.
2. SELECCION RECALENTAR/ COCER AUTOMATICAMENTE
3. DISPLAY
4. BOTON START/ PERILLA DIAL (tiempo de cocción, peso y tamaño de la porción)
5. SELECCION MODO MICROONDAS/ NIVEL POTENCIA
6. SELECCION MODO GRILL/ COMBI
7. AUTO JUNIOR / SNACK SELECTION
8. PROGRAMACION DEL RELOJ
9. BOTON STOP/ CANCEL

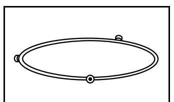
E

Accesorios

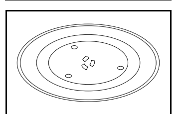
Dependiendo del modelo que usted haya adquirido, su horno estará equipado con varios accesorios que se pueden usar de diferentes modos.



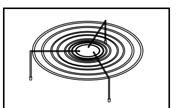
1. **Acoplador** , ya viene instalado en el eje del motor que está en la base del horno .
   Propósito : El acoplador hace girar la tornamesa.



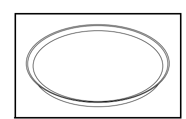
2. **Anillo del Rodillo** ,se pone en el centro del horno.
   Propósito : El anillo del rodillo soporta la tornamesa. ó



3. **Tornamesa** , se pone en el anillo del rodillo haciendo calzar el centro en el acoplador.
   Propósito : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Rack Metálico** ,se pone en la tornamesa.
   Propósito : El rackmetálico se puede usar para cocinar dos platos al mismo tiempo . Se puede poner uno en la tornamesa y el otro en el rack. El rack metálico se puede usar en la cocció combinada y grill.



5. **Bandeja de dorar (sólo modelos CE2975NT)**, Consulte la página 14.
   Propósito : La bandeja de dorar se emplea para tostar los alimentos, tanto en la cocción con microondas como en la cocción combinada de grill y microondas. Se usa principalmente en la cocción de pasteles o pizza.

☛ **NO** haga funcionar el horno microondas sin el anillo del rodillo y la tornamesa.

Cómo Usar este Manual de Instrucciones

Usted acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El Manual de Instrucciones contiene valiosa información acerca de cómo cocinar en el horno microondas :

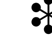
- ***Precauciones de seguridad***
- ***Accesorio y utensilios adecuados***
- ***Utiles consejos para cocinar***

Al principio del manual usted encontrará una guía de consulta rápida que explica las cuatro operaciones básicas para cocinar:

- ***Cocinar***
- ***Descongelar Automáticamente***
- ***Asar***
- ***Agregar tiempo extra de cocción***

Al principio del manual usted encontrará ilustraciones del horno , y lo que es aún más i mportante, del panel de control , para que pueda encontrar los botones más fácilmente .

Los procedimientos paso a paso utilizan cuatro símbolos diferentes.

			
Importante	**Nota**	**Precaució**	**Girar**

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICION A UNA EXCESIVA ENERGIA DE MICROONDAS

No acatar las siguientes precauciones de seguridad podría causar una exposición nociva a energía de microondas.

1. Bajo ninguna circunstancia se debería intentar hacer funcionar el horno con la puerta abierta o interferir los cerrojos de seguridad (cerrojos de la puerta) ni introducir objetos en los orificios de los cerrojos de seguridad.
2. No ponga ningún objeto entre la puerta del horno y la parte frontal, tampoco permita que se acumulen residuos de alimentos o detergentes en las superficie sellante. Verifique que se mantengan limpias la puerta y las superficies sellantes de la puerta limpiándolas con un paño mojado y luego con uno seco y suave.
3. Si el horno está dañado, no lo haga funcionar hasta que haya sido reparado por un técnico calificado en microondas y capacitado por el fabricante. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que los siguientes elementos no presenten desperfectos:
   (1) Puerta, sellos de la puerta y superficies sellantes.
   (2) Bisagras de la puerta (rotas o sueltas)
   (3) Cable
4. El horno sólo debería ser ajustado o reparado por un técnico debidamente calificado en microondas y capacitado por el fabricante.

Importantes Instrucciones de Seguridad.

Léalas cuidadosamente y guárdelas para futura referencia.

Antes de cocinar alimentos o líquidos en el horno microondas, verifique que se tomen las siguientes precauciones de seguridad.

1. **NO** use utensilios metálicos en el horno microondas.
- Envases metálicos
- Vajilla con bordes dorados o plateados
- Brochetas, tenedores, etc.

Razón : Puede producirse arco eléctrico o chispas que pueden dañar el horno.

2. **NO** caliente:
- Botellas, frascos o envases cerrados herméticamente o sellados al vacío
  Ej.: Frascos con alimentos para bebés
- Alimentos con cáscara
  Ej.: Huevos, nueces con cáscara, tomate

Razón : El aumento de presión puede hacerlos explotar.
Consejo: Saque las tapas y pinche las cáscaras, bolsas , etc.

3. **NO** haga funcionar el horno microondas cuando esté vacío.
Razón : Se podrían dañar las paredes del horno.
Consejo: Deje siempre un vaso con agua en el interior del horno. El agua absorberá las microondas si el horno se pone a funcionar accidentalmente estando vacío.

4. **NO** tape las ranuras posteriores de ventilación con paños o papel.
Razón : Los paños o el papel pueden encenderse al salir el aire caliente del horno.

5. **SIEMPRE** use guantes para el horno para sacar platos del interior.
Razón : Algunos platos absorben microondas y el calor siempre pasa del alimento al plato, por lo tanto, los platos están calientes.

6. **NO** toque los elementos calefactores o las paredes interiores del horno.
Razón : Las paredes pueden estar lo bastante calientes como para quemar, aúndespués de terminada la cocción, aunque no parezcan estarlo. No permita que materiales inflamables entren en contacto con ningún área interior del horno . Primero, deje enfriar el horno.

7. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
- No guarde materiales inflamables en el horno.
- Saque las amarras de alambre de las bolsas plásticas o del papel.
- No use el horno microondas para secar diarios . Si sale humo, mantenga la puerta cerrada y desenchufe o desconecte el horno del tomacorriente.

8. Tenga especial cuidado al calentar líquidos y alimentos para bebés .
- Deje SIEMPRE un tiempo de espera de, por lo menos, 20 segundos después de desconectado el horno para que la temperatura se empareje.
- Revuelva al calentar, si es necesario , y SIEMPRE después de calentar.
- Tenga cuidado al tomar el envase después de calentar . Podría quemarse si el envase está demasiado caliente .
- Existe el riesgo de una ebulición eruptiva retardada.
- Para evitar una ebullición retardada y una posible quemadura, se deberíaponer una cuchara plástica o una vara de vidrio dentro de las bebidas y revolver antes, durante y después de calentar.
  Razón : Al calentar líquidos, el punto de ebullición se puede retardar. Esto significa que la ebullición eruptiva puede comenzar después de sacar el envase del horno y usted se podría quemar.
- En caso de quemadura, siga estas instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:
  - Introduxca el área quemada en agua fría por lo menos 10 minutos.
  - Cubra con una venda limpia y seca.
  - No aplique cremas, aceites ni lociones.
- NUNCA llene los envases hasta el borde y elija envases con la boca másancha que la base para evitar que el líquido hirviendo se derrame. Las botellas con cuellos angostos también pueden explotar si se sobrecalientan.
- Compruebe SIEMPRE la temperatura del alimento o leche del bebé antes de alimentarlo.
- NUNCA caliente el biberón del bebé con el chupete puesto, porque la botella puede explotar si se sobrecalienta.

9. Tenga cuidado de no dañar el cable eléctrico.
- No introduzca el cable eléctrico ni el enchufe en el agua, y mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No haga funcionar este artefacto si el cable o el enchufe están dañados.

10. Al abrir la puerta del horno, hágalo a una distancia prudente.
Razón : El aire o vapor caliente emanado podría causar quemaduras.

11. Mantenga limpio el interior del horno.
Reason**:** Las partículas de alimento o salpicaduras de aceite que se adhieren a las paredes y al piso dañan la pintura y reducen su eficiencia.

12. Se pueden oir íchasquidosî durante el funcionamiento (especialmente cuando el horno está descongelando).
Razón : Este sonido es normal cuando cambia la salida de energía eléctrica.

13. Cuando el horno microondas está funcionando sin carga, por seguridad, se cortará automáticamente la energía . El horno puede funcionar normalmente después de transcurridos 30 minutos.

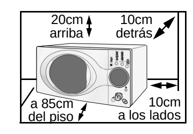
IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
Durante la cocción, se debería mirar ocasionalmente dentro del horno cuando se esté calentando o cocinando alimentos en envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles.

IMPORTANTE
NUNCA se debería permitir a los niños pequeños usar el horno o jugar con él. Tampoco se les debería dejar de vigilar cuando estén cerca del horno funcionando. No se deberían dejar o esconder sobre el horno objetos de interés para los niños.

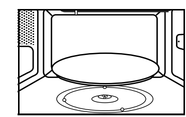
E

Cómo Instalar el Horno Microondas

Ponga el horno sobre una superfiie plana y nivelada lo suficientemente firme para soportar el peso del horno.



1. Al instalar el horno, verifique que tenga una ventilación adecuada dejando, por lo menos, un espacio de 10 cm (4 pulgadas) detrás y a los costados, de 20 cm(8 pulgadas) en la parte superior, y de 85 cm (33 pulgadas) desde el piso.



2. Saque todo el material de embalaje del interior del horno. Instale el anillo del rodillo y la tornamesa. Compruebe que la tornamesa gira libremente.

3. Este horno microondas debe estar en una posición en que el enchufe esté accesible.

❇ **Nunca** bloquee los orificios de ventilación del aire porque el horno se puede sobrecalentar y desconectar automáticamente . Se mantendrá inoperativo hasta que se haya enfriado lo suficiente.

❇ Por seguridad , enchufe el cable en un tomacorriente de 3 pines, 230 Volt, 50Hz, de CA, conectado a tierra. Si el cable de este artefacto está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada para evitar riesgos.

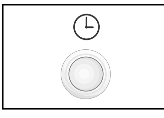
❇ No instale el horno microondas en un ambiente caluroso o húmedo,como cerca de un horno tradicional o un radiador. Se deben respetar las especificaciones del suministro eléctrico del horno y si se usa una extensión del cable, ésta debe ser del mismo estandar del cable que trae el horno. Limpie el interior y el sello de la puerta con un paño húmedo antes de usar el horno por primera vez.

Cómo Programar la Hora

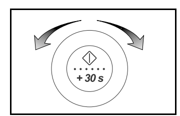
El horno microondas trae un reloj incorporado. La hora se puede programar en un formato de 24- horas o de 12- horas . El reloj se debe programar:

- ***Al instalar el horno microondas por primera vez.***
- ***Después de un corte de energía eléctrica.***

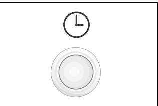
✉ No olvide volver a programar el reloj al cambiar al horario de verano o de invierno, y vice versa.



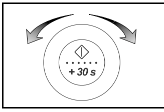
1. | **Para ver la hora en...** | **Presione el botón....** |
|---|---|
| Formato de 24- horas | Una vez |
| Formato de 12- horas | Dos veces |



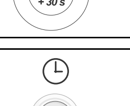
2. Para poner la hora, gire la **perilla del dial**.



3. Presione este botón.



4. Para poner los minutos, gire la **perilla del dial**.



5. Una vez ajustada la hora, pulse el botón para ponerlo en marcha.
<u>Resultado :</u> La hora aparecerá en la pantalla cuando el horno no esté funcionando.

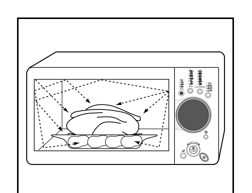
Cómo Funciona un Horno Microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia; la energía liberada permite cocinar o recalentar los alimentos sin que que cambien de forma o de color .

El horno microondas se puede usar para:

- ***Descongelar Automáticamente***
- ***Recalentar/ Cocinar Automáticamente***
- ***Preparar Junior/ Snack***
- ***Cocinar***

Principio de Cocción



1. Las microondas generadas por el magnetrón son distribuidas uniformemente al girar el alimento en la tornamesa. Así el alimento se cocina en forma pareja.

2. Las microondasson absorbidas por el alimento hasta una profundidad de casi una 1 pulg. (2. 5 cm). Luego, la cocción continúa al disiparse el calor en el alimento.

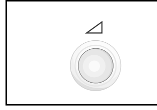
3. Los tiempos de cocción varían de acuerdo al utensilio usado y a las propiedades del alimento:
- Cantidad y densidad
- Contenido de agua
- Temperatura inicial (refrigerado o no)

☞ Como el centro del alimento se cuece por di sipación del calor, la cocción continúa aún después de sacar el alimento del horno. Los tiempos de espera especificados en las recetas y en este manual deben, por lo tanto, respetarse para asegurar:
- Una cocción pareja del alimento hasta el centro mismo.
- La misma temperatura en todo el alimento.

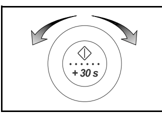
Cómo Saber si el Horno Funciona Correctamente

El sencillo procedimiento que aparece a continuación le permite verificar en todo momento si el horno está funcionando correctamente.

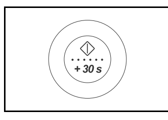
Abra la puerta tirando de la manilla que está al lado derecho del horno. Ponga un vaso con agua en la tornamesa. Luego, cierre la puerta.



1. Presione ⊿ este botón.



2. Programe el tiempo en 4- 5 minutos girando la **perilla del dial** según se requiera.



3. Presione ◇ este botón.
<u>Resultado :</u> El horno calienta el agua por 4 a 5 minutos. Luego, el agua debería estar hirviendo.

✉ El horno debe estar enchufado en un tomacorriente mural apropiado. La tornamesa debe estar en su posición en el horno. Si se usa un nivel de potencia que no sea el máximo , el agua demorará más en hervir.

E

E

Qué Hacer en Caso de Duda o si Surge un Problema

Si se presenta algunos de los siguientes problemas, intente estas soluciones:

- Esto es normal.
  - Hay condensación dentro del horno
  - Fluye aire alrededor de la puerta y en la parte externa del gabinete.
  - Hay una leve reflexión alrededor de la puerta y en la parte externa.
  - Escapa vapor alrededor de la puerta o por los orificios de ventilación.

- El horno no parte al presionar el botón .
  - Está bien cerrada la puerta ?

- El alimento no está cocido
  - Se programó correctamente el timer y/ o pres ionó este botón?
  - Está cerrada la puerta ?
  - Se sobrecargó el circuito eléctrico haciendo saltar un fusible o accionar un interruptor ?

- El alimento está sobrecocido o semi- crudo.
  - Se programó el tiempo de cocción adecuado para el tipo de alimento?
  - Se eligió el nivel de potencia apropiado ?

- Dentro del horno se producen chispas o crujidos (arco)
  - Usó platos con bordes metálicos ?
  - Quedó dentro del horno un tenedor o algún otro utensilio metálico ?
  - Está el papel aluminio muy cerca de las paredes interiores?

- El horno produce interferencia con radios o televisores
  - Cuando el horno está funcionando se puede producir una leve interferencia en aparatos de radio o televisión . Esto e s normal. Para resolver este problema, instale lejos del horno televisores, radios y antenas .
  - Si se detecta interferencia producida por el microprocesador del horno, se debería reprogramar el display . Para re solver este problema, desconecte el enchufe y vuelva a enchufar. Reprograme la hora .

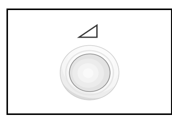
✉ Si estas pautas no le permiten resolver el problema, póngase en contacto con el distribuidor local o el servicio post- venta SAMSUNG.

Cómo Cocinar / Recalentar

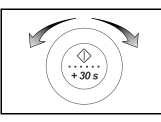
El siguiente procedimiento explica cómo cocinar y recalentar alimentos.

Revise SIEMPRE la programación de la cocción antes de dejar el horno funcionando solo.

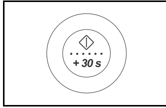
Primero, ponga el alimento en el centro de la tornamesa. Cierre la puerta.



1. Presione este botón.
Resultado : La indicación 900W (potencia máxima de cocció) aparece en el display:
Seleccione el nivel de potencia apropiado presionando este botón nuevamente hasta que el wattaje correspondiente aparezca en el display. Consulte la tabla de niveles de potencia.



2. Programe el tiempo de cocción girando la **perilla del dial.**



3. Presione este botón.
Resultado : Se enciende la luz del horno y la tornamesa comienza a girar .
1) Comienza la cocción y cuand o ha terminado, la alarma del horno suena cuatro veces.
2) La señal que recuerda el término sonará 3 veces (cada un minuto).
3) La hora actual vuelve a aparecer en el display .

☛ **Nunca** encienda el horno microondas cuando esté vacío.

✉ Si desea calentar una comida por un período corto de tiempo a la potencia máxima (900W), simplemente presione el botón **+30s** una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción . El horno empieza a funcionar de inmediato.

Niveles de Potencia

Se puede elegir entre los siguientes niveles de potencia:

Nivel de Potencia	Salida	
	HM	GRILL
HIGH (ALTO)	900 W	
MEDIUM HIGH(MEDIO ALTO)	600 W	
MEDIUM (MEDIO)	450 W	
MEDIUM LOW(MEDIO BAJO)	300 W	
DEFROST (DESCONGELAR)	180 W	
LOW / KEEP WARM (MANT. CALOR)	100 W	
GRILL	-	1300 W
COMBI I	300 W( )	1300 W
COMBI II	450 W( )	1300 W
COMBI III	600 W( )	1300 W

Si se seleciona un nivel de potencia más alto , se debe disminuir el tiempo de cocción.

Si se seleciona un nivel de potencia más bajo , se debe aumentar el tiempo de cocción.

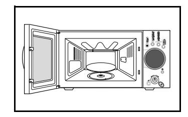
Si desea agregar tiempo de cocción, gire la perilla del dial .

Tiempo	Tiempo Agregado	Tiempo	Tiempo Agregado
hasta 1 min	5 seg./ unidad	10 - 20 min	1 min / unidad
1 - 3 min	10 seg./ unidad	20 - 40 min	2 min / unidad
3 - 10 min	30 seg./ unidad	40 - 99 min	5 min / unidad

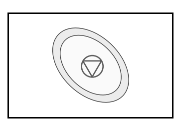
Cómo Detener la Cocción

Se puede detener la cocción en cualquier momento para revisar el ali

E



1. Para detener la cocción temporalmente;
Abra la puerta .
Resultado : La cocción se detiene. Para continuar la cocción cierre la puerta y presione este botón nuevamente.

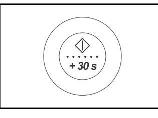


2. Para detener la cocción completamente;
Presione este botón.
Resultado : La cocción se detiene . Si desea cancelar la programación de cocción, presione el botón **Cancel** ( ) nuevamente.

También se puede cancelar cualquier programación antes de comenzar presionado **Cancel** ( ).

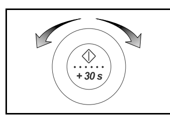
Cómo Ajustar el Tiempo de Cocción

Se puede aumentar el tiempo de cocción presionando una vez el botón +30s por cada 30 segundos que se van a agregar.



Presione el botón **+30s** una vez por cada 30 seg. a agregar.

Sólo se puede ajustar el tiempo de cocción durante la cocción al se-leccionar los modos Microondas, Auto Reheat/ Cook, Grill y Combi .

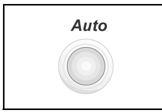


Para aumentar o disminuir el tiempo de cocción durante la cocción, gire la **perilla del dial** a la derecha o a la izquierda.

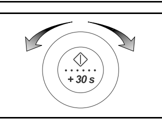
Característica Recalentar/ Cocer Automáticamente

La característica Recalentar/ Cocer Automáticamente tiene 6 tiempos de cocción pre- programados. No es necesario programar el tiempo de cocción o el nivel de potencia. Se pueden ajustar las porciones girando la perilla del dial.

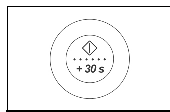
Primero, ponga el alimento al centro de la tornamesa y cierre la puerta.



1. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar presionando el botón **Auto** una o más veces.



2. Seleccione el tamaño de las porciones girando la **perilla del dial .** (Consulte la tabla que aparece en la página siguiente .)



3. Presione ◇ este botón .
   Resultado : Comienza la cocción . Cuando ha terminado .
   1) La alarma del horno suena cuatro veces.
   2) La señal recordatoria del término suena 3 veces (cada un minuto).
   3) La hora actual reaparece en el display.

✉ Use sólo utensilios aptos para microondas.

Programación para Recalentar/ Cocer Automáticamente

En la tabla siguiente aparecen los diversos programas para Recalentar/Cocer Automáticamente, la cantidades, tiempos de espera y recomen-daciones apropiadas.

Código/ Símbolo	Alimento	Porción	Tiempo de Espera	Recomendaciones
1	**Comida Lista** (Fría)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Póngala en un plato de cerámica y cubra con film adherente para micro-ondas. Este programa es apto par comidas con 3 componentes. (p. ej.: carne con salsa , verduras y acompañamientos, como papas, arroz o pastas).
2	**Bebidas** (café, leche,té, agua a temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	1-2 min.	Vierta el líquido en tazas de cerámica y recaliente sin tapar . Ponga una taza al centro, 2 tazas una frente a otra, y 3 - 4 tazas en círculo. Déjelas dentro del horno durante el tiempo de espera . Revuelva las bebidas antes y después del tiempo de espera. Tenga cuidado al sacar las tazas del horno. (Ver las instrucciones de seguridad para los líquidos).
3	**Sopa/Salsa (Fría)**	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml	1-2 min.	Vierta en un plato hondo de cerámica o en un pocillo y tape mientras se calienta y durante la espera. Revuelva cuidadosamente antes y después del tiempo de espera.

Programación para Recalentar/ Cocer Automáticamente (continuación).

Código/ Símbolo	Alimento	Porción	Tiempo de Espera	Recomendaciones
4	**Verduras frescas**	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 min.	Pese las verduras después de lavarlas y cortarlas en trozos del mismo tamaño. Colóquelas dentro de un bol de cristal con tapa y añada: 30 ml (2 cucharadas) de agua para 100 - 250 g, 45 ml (3 cucharadas) para 300 - 450 g, ó 60 - 75 ml (4 - 5 cucharadas) para 500 - 750 g. Cocine las verduras tapadas y remueva después de la cocción. Si cocina cantidades grandes, remueva una vez durante la cocción.
5	**Pollo troceado**	200-300 g (1 pieza) 400-500 g (2 piezas) 600-700 g (2-3 piezas) 800-900 g (3-4 piezas)	3 min.	Unte las piezas de pollo con aceite y alíñelas con especias (sal, pimienta, etc.). Póngalas en la parrilla alta con la piel hacia abajo. Déles la vuelta cuando oiga la señal acústica.
6	**Pescado asado**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g	3 min.	Unte el pescado con aceite y alíñelo con hierbas y especias. Si va a asar un pescado, colóquelo diagonalmente en la parrilla; y si va a asar dos, colóquelos uno al lado del otro y en direcciones opuestas sobre la parrilla. Déles la vuelta cuando oiga la señal acústica.

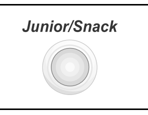
Característica Cocción Junior/ Snack

E

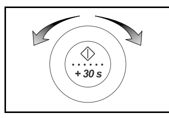
La característica cocción Junior/ Snack tiene 6 tiempos pre-programados de cocción; no hay que programar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia.

Se puede ajustar el número de porciones girando la perilla del dial .

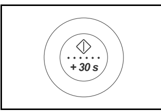
Primero, ponga el alimento al centro de la tornamesa y cierre la puerta .



1. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar presionando el bo-tón **Junior/ Snack** una o más veces .



2. Selecione el tamaño de las porciones girando la **perilla del dial** . (Consulte la tabla siguiente)



3. Presione ◇ este botón

Resultado : Comienza la cocción . Cuando ha terminado :
1) La alarma del horno suena cuatro veces.
2) La señal recordatoria del término suena 3 veces (cada un minuto).
3) La hora actual reaparece en el display .

Programación para Cocción Junior/ Snack

E

La tabla siguiente presenta Programas Automáticos para 6 tipos de ali-mentos y meriendas favoritos de los niños . Incluye cantidades, tiempos de espera y recomendaciones apropiadas . Los programas Nº 1, 2, 5 y 6 funcionan sólo con energía microondas . Los programas Nº 3 y 4 funcio- nan con una combinación de microondas y grill.

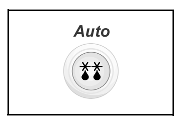
Código Símbolo	Alimento	Porción	Tiempo de Espera	Recomendaciones
1	**Hamburguesa** (fría)	150 g (1 unid.) 300 g (2 unid.)	1-2 min.	Ponga la hamburguesa (pan con tajada de carne) o hamburguesa con queso en papel absorbente. Ponga una hamburguesa al centro de la tornamesa, dos una frente a otra sobre la tornamesa . Después de recalentar, agregue lechuga, torrejas de tomate , aderezos y aliños .
2	**Mini Ravioles** (frío)	200-250 g 300-350 g	3 min.	Ponga los mini ravioles preparados fríos en una fuente plástica apta para microondas al centro de la tornamesa. Perfore el film del producto preparado o cubra con envoltura apta para microondas. Revuelva bien antes y despuésdel tiempo de espera. Programa apto para ravioles y tallerines con salsa.
3	**Alas de Pollo Congeladas**	250-300 g 350-400 g 450-500 g	3 min.	Ponga los muslos y alas de pollo preparados y congelados (precocidos y aliñados) en el rack de metal con la piel hacia abajo . Póngalos en cí rculo y deje despejado el centro. Délos vuelta cuando suene la alarma.
4	**Mini- Pizzas Congeladas**	150 g (4-6 unid.) 250 g (7-9 unid.)	-	Ponga las mini-pizzas o mini-quiches congelados en orden sobre el rack.
5	**Popcorn**	100 g	-	Use un producto especial para preparar popcorn en horno microondas. Siga las i nstrucciones del fabricante y ponga la bolsa al centro de la tornamesa . Durante este programa el maíz saltará y la bolsa aumentará de volumen. Tenga cuidado al sacarlo del horno y al abrir la bolsa caliente.
6	**Nachos**	125 g	-	Ponga los nachos (chips de tortilla) en un plato bajo de cerámica . Ponga 50g. de queso cheddar laminado y aliños. Ponga sobre la tornamesa .

Característica Descongelar Automáticamente

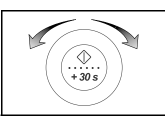
La característica Descongelar Automáticamente le permite descongelar carne, aves pescado y pan/ tortas. El tiempo de descongelamiento, el nivel de potencia se programan automáticamente, sólo hay que seleccionar el programa y el peso.

✉ Use sólo utensilios aptos para microondas.

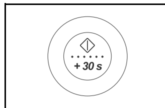
Primero, ponga el alimento congelado al centro de la tornamesa y cierre la puerta.



1. Presione **Auto**(❄) este botón.
   Presione **Auto** (❄) este botón una o más veces según el tipo de alimento que va a descongelar . Consulte más detalles en la tabla de la página siguiente.



2. Seleccione el peso del alimento girando la **perilla del dial** .



3. Presione ◇ este botón.
   Resultado :
   - Comienza el descongelamiento.
   - La alarma del horno suena a la mitad del descongelamiento para recordarle dar vuelta el alimento. Para terminar de descongelar,
   - Presione ◇ este botón nuevamente.

✉ También se puede descongelar el alimento manualmente. Para hacerlo, seleccione la función cocer/ recalentar con microondas con un nivel de potencia de 180W. Consulte mayores detalles en l sección "Cocer/ Recalentar" en la página 8.

Programación para Descongelar Automáticamente

En la tabla siguiente aparecen los diversos programas para Descongelar Automáticamente, las cantidades, tiempos de espera y recomendaciones.

Antes de descongelar, saque todo el material de envoltura. Ponga la carne, ave o pescado en un plato de cerámica .

Código	Alimento	Porción	Tiempo de Espera	Recomendaciones
1	Carne	0.2-2kg	20-60min.	Cubra los bordes con papel de aluminio. Cuando suene la alarma, dé vuelta la carne. Este programa es apto para vacuno, cordero, cerdo, bistecs , chuletas, carne molida .
2	Aves	0.2-2kg	20-60min.	Cubra los muslos y las puntas de las alas con papel de aluminio . Cuando suene la alarma, dé vuelta el ave . Este programa es apto tanto para pollos enteros como para trozos de pollo.
3	Pescado	0.2-2kg	20-50min.	Cubra la cola del pescado entero con papel de aluminio . Cuando suene la alarma del horno, dé vuelta el pescado . Este programa es apto tanto para pescados enteros como para filetes de pescado.
4	Pan/ Tortas	0.125-1kg	5-30 min.	Ponga el pan sobre papel absorbente y délo vuelta en cuanto suene la alarma. Ponga la torta en un plato de cerámica y, si es posible, déla vuelta cuando suene la alarma del horno. (El horno sigue funcionando y se detiene cuando se abre la puerta) . Este programa es apto para todo tipo de panes, rebanados o enteros , como también para bollos y baguettes. Distribuya los bollos en círculo. Este programa es apto para todo tipo de masas con levadura, galletas, cheese cake y biscochos . No es adecuado para pasteles con corteza / de mantequilla , de frut a, tortas con crema; tampoco es apto para tortas con cobertura de chocolate .

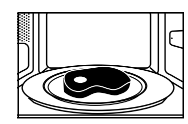
E

Bandeja de dorar (CE2975NT)

E

Este horno microondas Samsung dispone de una bandeja de dorar como accesorio adicional. La bandeja de dorar permite tostar los alimentos, no solo en la parte superior por medio del grill, sino también en la parte inferior, debido a que la bandeja alcanza una temperatura elevada. En la tabla de la página siguiente encontrará una lista de alimentos que se pueden preparar en la bandeja de dorar.

Esta bandeja también resulta apropiada para cocinar bacon, huevos, salchichas, etc.



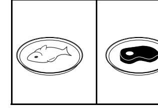
1. Coloque la bandeja de dorar directamente encima del plato de cristal y caliéntela en la modalidad combinada de microondas y grill [600 W + Grill(⎍)] ajustando los tiempos y siguiendo las instrucciones de la tabla (consulte la página 15).

☛ Utilice siempre las manoplas de cocina, ya que la bandeja de dorar estará muy caliente.

2. Unte la bandeja con un poco de aceite si desea cocinar bacon o huevos. Esto ayudará a que queden mejor dorados.

❈ La bandeja de dorar tiene una película de teflón que no es resistente a los rayones. No utilice cuchillos ni objetos afilados para cortar los alimentos en la bandeja.

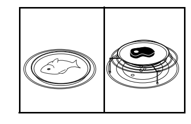
❈ Use utensilios de plástico para evitar que la superficie de la bandeja se estropee; o retire los alimentos de la bandeja antes de cortarlos.



3. Ponga los alimentos en la bandeja de dorar.

☛ Nunca coloque en la bandeja de dorar recipientes que no sean resistentes al calor (boles de plástico, etc.)

☛ Nunca emplee la bandeja de dorar sin ponerla sobre el plato de cristal.



4. Coloque la bandeja de dorar sobre la parrilla (o el plato de cristal) dentro del horno.

5. Seleccione el tiempo y el nivel de potencia apropiados. Consulte la tabla que encontrará en la página siguiente.

✉ **Limpieza de la bandeja de dorar**
Lave la bandeja de dorar con agua templada y jabón y aclárela con agua limpia.

✉ No use utensilios abrasivos (estropajos, cepillos, etc.), pues la capa del interior de la bandeja podría resultar perjudicada.

❈ **Advertencia**
La bandeja de dorar no se puede lavar en el lavavajillas.

Instrucciones para el uso de la bandeja de dorar (CE2975NT)

Se recomienda precalentar la bandeja de dorar directamente encima del plato de cristal. Caliéntela en la modalidad combinada 600 W + Grill( ). Ajuste los tiempos y siga las instrucciones de la tabla.

Tipo de alimentos	Cantidades	Precal-entado	Poten-cia	Cocción	Recomendaciones
Bacon	4 lonchas (80g) 8 lonchas (160g)	600W+ Grill ( )	3min.	3-3½min. 4½ -5min.	Caliente la bandeja de dorar. Coloque las lonchas una al lado de otra en la bandeja y póngala en la parrilla.
Tomates gratinados	200 g (2piezas) 400 g (4piezas)	450W+ Grill ( )	3min.	3min. 4min.	Caliente la bandeja de dorar. Corte los tomates por la mitad, póngales un poco de queso encima y dispóngalos en forma de círculo en la bandeja. Coloque la bandeja en la parrilla.
Ham-burguesas (congeladas)	2 piezas (125g) 4 piezas (250g)	600W+ Grill ( )	3min.	6-6½ min 8-8½min.	Caliente la bandeja de dorar. Ponga las hamburguesas en círculo en la bandeja y colóquela en la parrilla. Déles la vuelta después de 4 ó 5 minutos.
Panecillos (congelados)	100-150 g (1pieza) 200-250 g (2piezas)	450W+ Grill ( )	5min.	5-6min. 6-7min.	Caliente la bandeja de dorar. Ponga los panecillos en la bandeja y colóquela en la parrilla.
Pizza (congelada)	300-350 g 400-450 g	600W+ Grill ( )	5 min	7-8 min 9-10 min	Caliente la bandeja de dorar. Ponga la pizza en la bandeja y colóquela en la parrilla.
Mini pizza (refrigerada)	100-150 g 200-250 g	600W+ Grill ( )	5 min	3-3½ min 4-4½ min	Caliente la bandeja de dorar. Ponga los trozos de pizza en círculo en la bandeja y colóquela en la parrilla.
Patatas prefritas (congeladas)	200 g 300 g 400 g	450W+ Grill ( )	4 min	9 min 12 min 15 min	Caliente la bandeja de dorar. Distribuya las patatas en la bandeja y colóquela en la parrilla. Déles la vuelta hacia la mitad del tiempo de cocción.
Patatas al horno	250 g 500 g	600W+ Grill ( )	4 min	4½-5 min 7-7½min	Caliente la bandeja de dorar. Corte las patatas por la mitad y dispóngalas sobre la bandeja en forma de círculo y con el corte hacia abajo. Coloque la bandeja en la parrilla.
Barritas de pescado (congeladas)	150 g (5piezas) 300 g (10piezas)	600W+ Grill ( )	4 min	6-6½min 8½-9 min	Caliente la bandeja de dorar y úntela con una cucharada de aceite. Disponga las barritas en forma de círculo en la bandeja. Déles la vuelta después de 3½ minutos (5 piezas) ó 5 minutos (10 piezas).
Nuggets de pollo (congelados)	125 g 250 g	600W+ Grill ( )	4 min	4½-5 min 6½-7 min	Caliente la bandeja de dorar y úntela con una cucharada de aceite. Ponga los nuggets en la bandeja y colóquela en la parrilla. Déles la vuelta después de 3 minutos (125g) ó 5 minutos (250g).

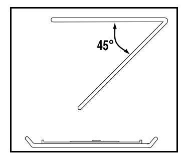
E

Elija la Posición del Elemento Calefactor

El elemento calefactor se usa para asar . Tiene una sola posición. Indicaremos a los usuarios cuando debería ponerse e n posición vertlcal .

- ***Posición horizontal para asar o para cocción combinada de microondas + grill.***

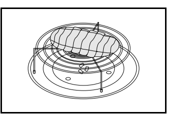
☛ Cambie la posición del elemento calefactor sólo cuando esté frío y no aplique fuerza excesiva al ponerlo en posición vertical.



Para poner el elemento calefactor en ...	**Haga lo siguiente...**
Posición horizontal (grill o combinación de microondas + grill)	◆ Tire el elemento calefactor hacia usted. ◆ Empújelo hacia arriba hasta que esté paralelo al techo del horno.
Al limpiar la parte superior del interior de la cavidad del horno, sería conveniente girarlo hacia abajo en 45° y limpiarlo.	

Cómo Elegir los Accesorios

Use utensilios aptos para microondas ; no use envases, platos, vasos plásticos ni toallas , etc.

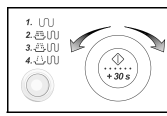


Si desea seleccionar el modo cocción combinada (grill y microondas), use sólo utensilios aptos para microondas y para el horno. La vajilla o utensilios metálicos pueden dañar el horno.

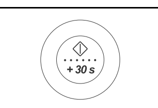
✉ Consulte mayores detalles acerca de la vajilla y utensilios apropiados en la Guía de Utensilios para Cocinar en la página 19.

Cómo Asar (Grill)

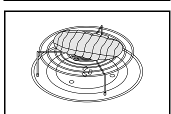
El grill le permite calentar y dorar rápidamente el alimento sin usar microondas. Para lograr esto, el horno microondas está equipado con un rack para asar.



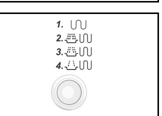
1. Precaliente el grill a la temperatura requerida, presionando **Grill**( ) este botón una vez que y programe el tiempo de pre- calen-tamiento girando la **perilla del dial.**



2. Presione ◇ este botón .

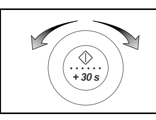


3. Abra la puerta y ponga el alimento en el rack. Cierre la puerta .

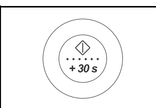


4. Presione este botón una vez que.
Resultado : Las siguientes indicaciones aparecen en el display:





5. Programe el tiempo para asar girando la **perilla del dial**. El tiempo máximo para asar es de 60 minutos.



6. Presione ◇ este botón .
Resultado : Empieza a asar . Cuando ha terminado :
1) La alarma del horno suena 4 veces.
2) La señal recordatoria del término suena 3 veces (cada un minuto).
3) La hora actual reaparece en el display .

No se preocupe si el calefactor se enciende y apaga al asar. Este sistema está diseñado para evitar el sobrecalentamiento del horno.

Use siempres guantes para el horno para tomar los utensilios que están en el horno, porque estarán muy calientes.

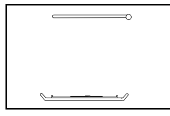
Compruebe que el elemento calefactor esté en posición horizontal .

Combinación de Microondas y Grill

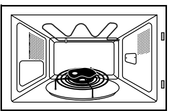
También se puede combinar la cocción con microondas y grill (asar) para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo .

Use SIEMPRE utensilios aptos para microondas y para horno . La vajilla de vidrio o cerámica es ideal porque permite que las microondas penetren el alimento en forma pareja .

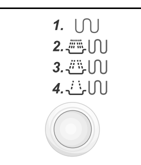
Use SIEMPRE guantes para horno para tomar los recipientes que están en el horno porque estarán muy calientes.



1. Compruebe que el elemento calefactor esté en posición horizontal; Consulte mayores detalles en la página 16**.**



2. Abra la puerta del horno.
Ponga el alimento en el rack y el rack en la tornamesa.
Cierre la puerta .

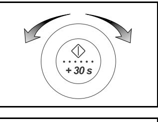


3. Presione **Combi** ( ) este botón dos veces.

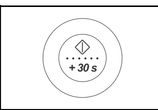
Seleccione el nivel de potencia presionando el botón **Combi** ( ) nuevamente hasta que aparezca en el display el nivel de potencia correspondiente .

dos veces : 600 W ( )
tercer : 450 W ( )
cuarto : 300 W ( )

No se puede programar la temperatura del grill.



4. Programe el tiempo de cocción girando la **perilla del dial** según se requiera. El tiempo máximo de cocción es de 60minutos.

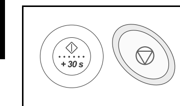


5. Presione ◇ este botón .

Resultado : Comienza la cocción combinada . Cuando ha terminado:
1) La alarma del horno suena cuatro veces.
2) La señal recordatoria del término suena 3 veces (cada un minuto).
3) La hora actual reaparece en el display .

La potencia máxima de microondas para el modo combinado microondas y grill es de 600W.

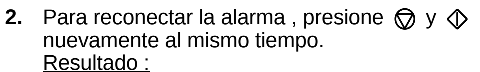
Cómo Desconectar la Alarma



1. Presione y al mismo tiempo .
Resultado :
- La siguiente indicación aparece en el display.



- La alarma del horno no suena al presionar un botón .



2. Para reconectar la alarma , presione y nuevamente al mismo tiempo.
Resultado :
- La siguiente indicación aparece en el display.

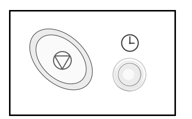


- El horno funciona nuevamente con la alarma conectada.

Cómo Bloquear el Horno Microondas

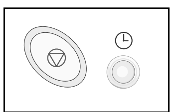
El horno microondas cuenta con un programa especial de seguridad para niños que permite "bloquear" el horno para que los niños y las personas que no saben usarlo no puedan hacerlo funcionar accidentalmente.

El horno se puede bloquear en cualquier momento.



1. Presione y al mismo tiempo .
Resultado :
- El horno está bloqueado (no se pueden seleccionar funciones).
- El display indica íLî.





2. Para desbloquearlo, presione y nuevamente al mismo tiempo .
Resultado : El horno se puede usar normalmente.

Guía de Utensilios para Cocinar

Para cocinar alimentos en el horno microondas , las microondas deben penetrarlos sin ser reflejadas o absorbidas por el utensilio usado.

Por lo tanto, se debe tener cuidado al elegir los utensilios . Si estánrotulados "aptos para microondas", no hay que preocuparse.

En la lista siguiente aparecen los diversos tipos de utensilios e indica si se deberían usar y cómo usarlos en un horno microondas.

Utensilio	Apto para Microondas	Comentarios
Papel Aluminio	✓ ✗	Se puede usar en pequeñas cantidades para proteger áreas de la sobre cocción. Puede producirse arco si el papel aluminio está muy cerca de la pared del horno o si se usa en gran cantidad.
Plato para Dorar	✓	No precaliente por más de ocho minutos.
Loza y greda	✓	La porcelana, cerámica, loza vidriada y porcelana translúcida son generalmente aptas si no tienen ribete metálico.
Platos desechables de cartón y poliester	✓	Algunos alimentos congelados vienen en estos platos.
Envase para comida rápida		
• Vasos de poliestireno	✓	Se puede usar para calentar alimentos. El sobrecalentamiento podría derretir el poliestireno.
• Bolsas de papel o papel de diario	✗	Puede encenderse .
• Papel reciclado o ribetes metálicos Vajilla de cristal	✗	Puede producir arco.
Vajilla de cristal		
• Para el horno y servir	✓	Se puede usar si no está decorada a con ribete metálico.
• Vajilla fina	✓	Apta para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede quebrar o trizar si se calienta súbitamente .
• Envases de vidrio	✓	Se les debe sacar la tapa . Apto sólo para calentar.
Metálicos		
• Fuentes	✗	Pueden producir arco o causar incendio
• Amarras metálicas para bolsas freezer	✗	
Papel		
• Platos, vasos, servilletas y toallas absorbentes	✓	Para tiempos breves de cocción y calentar También para absorber exceso de humedad
• Papel reciclado	✗	Puede producir arco.
Plásticos		
• Envases	✓	Particularmente si es termoplástico resistente al calor. Algunos otros plásticos se pueden deformar o descolorar a altas temperaturas. No use plástico de melamina.
• Film adherente	✓	Se puede usar para retener humedad . No debería tocar el alimento . Se debe tener cuidado al sacar el film porque podría escapar vapor caliente.
• Bolsas para freezer	✓ ✗	Sólo si son hervibles o aptas para el horno. No deberían ser herméticas . Perforar con un tenedor si es necesario.
Papel encerado o papel mantequilla	✓	Se puede usar para retener humedad y evitar salpicaduras.

E

MICROONDAS

La energía microondas realmente penetra el alimento, atraida y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar .
Las microondas hacen que las moléculas del alimento s e muevan rápidamente.
El rápido movimient o de estas moléculas crea fricción y el calor resulante cuece el alimento.

COMO COCINAR

Utensilios para cocinar en microondas :

Para una máxima eficiencia, los utensilios debe permitir que la energía microondas pase a través del alimento. Las microondas se reflejan en el metal, como aluminio,acero inoxidable y cobre , pero pueden penetrar la cerámica, vidrio, porcelana, plástico, papel y madera . .Por eso los alimentos no deben cocinarse en envases de metal.

Alimentos aptos para ser cocinados en microondas :

Hay muchos tipos de alimentos aptos para cocinar en m icroondas , incluyendo verduras y frutas frescass y congeladas, pastas, arroz, granos, porotos, pescado y carLas salsas, flanes, sopas, budines al vapor , conservas y chutney también se pueden cocinar en un horno microondas . En general , cocinar en microondas es ideal para cualquier tipo de alimento que se prepararía normalmente en un horno , p. ej. derretir mantequilla o chocolate
(ver capítulo con sugerencias, técnicas y consejos).

Cubrir durante la cocción

Es muy importante cubrir el alimento durante la cocción porque el agua evaporada se convierte en vapor y contribuye al proceso de cocción. El alimento se puede cubrir de diferentes formas: con plato de cerámica , cubierta plástica o film adherente.

Tiempos de espera

Es importante dejar un tiempo de espera después de cocinar para permitir que se empareje la temperatura del alimento.

Guía para cocinar verduras congeladas

Use una fuente de pyrex adecuada, con tapa . Cocine tapado por el tiempo mínimo . Ver tabla. Continúe cocinando hasta obtener el resultado deseado.
Revuelva dos veces durante la cocción y una vez después de cocinado.
Agregue sal, hierbas o mantequilla después de cocinado. Cubra durante el tiempo de espera.

Alimento	Porciónn	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de Espera (min.)	Instrucciones
Espinacas	150g	600W	5-6	2-3	Agregar 15 ml (1 cda.) de agua fría .
Brócoli	300g	600W	8-9	2-3	Agregar 30ml (2 cdas.) de agua fría.
Arvejas	300g	600W	7-8	2-3	Agregar 15ml (1 cda.) de agua fría.
Porotos Verdes	300g	600W	7½-8½	2-3	Agregar 30ml (2 cdas.) de agua fría.
Verduras Mixtas (zanahorias/ maíz/arvejas)	300g	600W	7-8	2-3	Agregar 15ml (1 cda.) de agua fría.
Verduras Mixtas (Estilo chino)	300g	600W	7½-8½	2-3	Agregar 15ml (1 cda.) de agua fría.

Guía para cocinar verduras frescas

Use una fuente de pyrex adecuada, con tapa . Agregue 30- 45 ml de agua fría (2- 3 cdas. por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua y cocine tapado por el tiempo mínimo . Ver tabla. Continúe cocinando hasta obtener el el resultado deseado. Revuelva una vez durante, otra vez después de la cocción. Agregue sal, hierbas o mantequilla. Cubra en el tiempo de espera a de 3 min.

Sugerencia: Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño . Mientras más pequeñas se corten, más rápido se cocinarán

Todas las verduras frescas deberían cocinarse con potencia microondas total (900 W).

Alimento	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de Espera (min)	Instrucciones
Brócoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Prepare ramitos de igual tamaño . Distribuya los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250g	5-5½	3	Agregue 60- 75 ml (5- 6 cdas.) de agua
Zanahorias	250g	3½-4	3	Corte las zanahorias en trozos iguales.
Coliflor	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare ramitos de igual tamaño. Corte los más grandes en mitades. Distribuya los tallos al centro.
Zapallitos Italian.	250g	3-3½	3	Corte los zapallitos en tajadas. Agregue 30 ml (2 cdas.) de agua o un poco de mantequilla. Cocine a punto.
Berenjenas	250g	2½-3	3	Corte las berenjenas en trozos peque-ños y rocíe con una cucharada de ju-go de limón.
Puerros	250g	3-3½	3	Corte los puerros en tajadas gruesas.
Champiñones	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare los champiñones enteros o trozados. No agregue agua . Rocíe con jugo de limón . Aliñe con sal y pimienta. Escurra antes de servir.
Cebollas	250g	4-4½	3	Corte las cebollas en tajadas o en mi-tades. Ponga sólo 15 ml (1 cda) agua
Pimentones	250g	3½-4	3	Corte los pimentones en tajadas finas
Papas	250g 500g	3-4 6-7	3	Pese las papas peladas y córtelas en mitades o cuartos de similar ramaño.
Repollo	250g	4½-5	3	Corte el repollo en cubos pequeños .

Guía para cocinar arroz y pastas

Arroz: Use una fuente grande de pyrex con tapa ; el arroz dobla su volumen durante la cocción. Cocínelo tapado. Una vez terminado el tiempo de cocción , revuélvalo antes del tiempo de espera, luego agregue sal , hierbas y mantequilla . Observación: es posible que el arroz no haya absorbido toda el agua después de terminado el tiempo de cocción.

Pastas: Use una fuente grande de pyrex . Agregue agua hirviendo , una pizca de sal y revuelva bien. Cocine destapado . Revuelva ocasionalmente durante y después de la cocción . Cubra durante el tiempo de espera y luego escurra bien.

Alimento	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de Espera (min)	Instrucciones
Arroz Blanco (pre-cocido)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Agregue 500 ml de agua fría. Agregue 750 ml de agua fría.
Arroz Integral (pre-cocido)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Agregue 500 ml de agua fría. Agregue 750 ml de agua fría.
Arroz Mezclado (blanco + integral)	250g	900W	16-17	5	Agregue 500 ml de agua fría.
Maíz Mezclado (arroz + grano)	250g	900W	17-18	5	Agregue 400 ml de agua fría.
Pastas	250g	900W	10-11	5	Agregue 1000 ml agua fría.

E

COMO RECALENTAR

El horno microondas recalienta alimentos en una fracción del tiempo que demoran normalmente los hornos convencionales .
Use como guía los niveles de potencia y tiempos para recalentar que aparecen en la tabla siguiente. Los tiempos de la tabla considera líquidos a temperatura ambien-te cercana a +18 a +20° C, o alimentos fríos a aproximadamente +5 a +7° C.

Distribuir y cubrir

Evite recalentar trozos grandes como carne para asado ; tienden a sobrecocerse y a secarse antes de que el centro esté bien caliente . Es mejor recalentar trozos chicos.

Niveles de potencia y revolver

Algunos alimentos se pueden recalentar usando 900 W de potencia, mientras otros deberían recalentarse usando 600 W, 450 W, o incluso 300 W.
Consulte las tablas como guía. En general, es mejor recalentar los alimentos usan-do un nivel de potencia menor si el alimento es delicado, si son grandes cantidades o si es probable que se calienten muy rápidamente (pasteles de fruta , por ejemplo).
Para obtener mejores resultados, revuelva bien, o dé vuelta el alimento al recalen-tar. Cuando sea posible, vuelva a revolver antes de servir. Tenga especial cuidado al calentar líquidos y alimentos para bebés . Para evitar la ebullición eruptiva de líquidos y posibles quemaduras , revuelva antes, durante y después de calentarlos. Déjelos dentro del horno durante el tiempo de espera . Recomendamos poner una cuchara plástica o una varilla de vidrio dentro de los líquidos.
Evite sobrecalentar (y, por lo tanto, estropear) el alimento. Es preferible poner un menor tiempo de cocción y agregar tiempo extra para calen- tar, si es necesario.

Tiempo para calentar y de espera

Cuando recaliente alimentos por primera vez , es útil anotar el tiempo que tomó y guardarlo para futura referencia.
Compruebe siempre que el alimento recalentado esté completamnente caliente.
Después de recalentar, deje reposar el alimento un momentos para que la tempe-ratura se empareje. El tiempo de espera recomendado después de recalentar es de 2- 4 minutos, a menos que se recomiende otro en la tabla . Tenga especial cuidado al calentar líquidos y alimento para bebés . Consulte también el capítulo de las precauciones de seguridad.

COMO RECALENTAR LIQUIDOS

Después de desconectar el horno, espere siempre 20 segundos, por lo menos, para permitir que se empareje la temperatura . Revuelva mientras calienta , si es necesario, y SIEMPRE después de calentar . Para evitar la ebullición eruptiva y posibles quemaduras. se debería poner una cuchara o vara de vidrio dentro de las bebidas y revolver antes, durante y después de calentar.

COMO RECALENTAR ALIMENTOS PARA BEBES

ALIMENTOS PARA BEBES :

Viértalo en un plato hondo de cerámica . Cubra con una tapa plástic a. Revuelva bien después de recalentar. Espere 2- 3 minutos antes de servir. Vuelva a revolver y verifique la temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30- 40° C.

LECHES PARA BEBES :

Vierta la leche en una botella de vidrio esterilizada . Recaliente sin tapar . Nunca caliente el biberón del bebé con el chupete puesto , porque la botella puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes del tiempo de espera y nuevamente antes de servir! Verifique cuidadosamente la temperatura de la leche o del alimento del bebé antes de alimentarlo. La temperatura recomendada para servir es de 37° C.

OBSERVACION:

La temperatura del alimento del bebé necesita ser comprobada con mucho cuidado antes de servir para evitar quemaduras.
Para recalentar, use como guía los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla.

Cómo Recalentar Líquidos y Alimentos

Para recalentar, use los niveles de potencia y tiempos de esta tabla:

Alimento	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de Espera (min)	Instrucciones
Bebidas (café, leche,té, agua a temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	900W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Vierta en una taza de cerámica y caliente sin tapar .Ponga 1 taza al centro, 2 una frente a otra, y 3 - 4 en círculo. Revuelva cuidadosamente antes y después del tiempo de espera; tenga cuidado al sacarla del horno.
Sopa (fría)	250g 350g 450g 550g	900W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Vierta en un plato hondo o pocillo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva bien después de calentar y antes de servir.
Guiso (frío)	350g	600W	4½-5½	2-3	Ponga el guiso en un plato hondo de cerámica. Cubra con tapa plástica . Revuelva al recalentar, y nuevamente antes y después de la espera, y antes de servir.
Pasta con salsa (frío)	350g	600W	3½-4½	3	Ponga la pasta (p. ej. talla-rines o spaghetti) en un plato bajo de cerámica . Cubra con film adherente para microondas . Revuelva antes de servir.
Pasta rellena con salsa (fría)	350g	600W	4-5	3	Ponga la pasta rellena (p. ej. ravioles, tortelini) en un plato hondo de cerámica. Cubra con tapa plástica . Revuelva al recalentar, otra vez antes del tiempo de espera y al servir.

Alimento	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de Espera (min)	Instrucciones
Comida Preparada (fría)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Ponga la comida preparada fría de 2- 3 componentes en una fuente de cerámica. Cubra con film adherente .

E

Guía para Recalentar dos Platos

Use los niveles de potencia y tiempos de esta tabla como guía para recalentar.

Alimento	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de Espera (min)	Instrucciones
Sopa (fría)	2 x 250g 2 x 350g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Vierta en dos platos hondos de cerámica y tape . Ponga un plato directamente en la tornamesa y el otro en el rack. Revuelva bien después de calentar y antes de servir.
Pollo al Curry & Arroz (frío)	2 x 350g	600W	7-8½	3	Ponga 2 comidas con 2 componentes fríos en 2 fuentes decerámica.Cubra con film adherente para microondas. Ponga una de las fuentes directamente sobre la tornamesa y la otra en el rack.
Comida Preparada (fría)	2 x 350g	600W	7½-9	3	Ponga 2 comidas con 2- 3 componentes fríos en 2 platos bajos de cerámica. Cubra con film adherente. Ponga un plato directamente en la tornamesa y el otro en el rack.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Alimento	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de Espera (min)	Instrucciones
Alim. Bebés (verduras+ carne)	190g	600W	30 seg.	2-3	Vierta en un plato hondo de cerámica. Cocine tapado . Revuelva después de cocinar. Espere 2- 3 min. Antes de servir, revuelva bien Revise la tem peratura con cuidado.
Porridge para bebés (grano + leche + fruta)	190g	600W	20 seg.	2-3	Vierta en un plato hondo de cerámica. Cocine tapa do. Revuelva después de cocer. Espere 2- 3 minutos.Antes de servir, revuelva bien y revise la tem peratura con cuidado.
Leche Bebé	100ml 200ml	300W	30-40 seg. 1 min. a 1 min. 10 seg.	2-3	Revuelva o agite bien n y vierta en una botella de vidrio esterilizada . Ponga destapada al centro de la tornamesa. Agite bien y espere 3 minutos, por lo menos. Agite bien antes de servir y revise la temperatura cuidadosamente .

PARA DESCONGELAR

Las microondas son un excelente medio para descongelar alimentos congelados. Las microondas descongelan suavemente los alimentos congelados en muy poco tiempo. Esto puede ser una gran ventaja cuando llegan visitas inesperadas.

Las aves congeladas deben descongelarse completamente antes de cocinarlas . Saque todas las amarras metálicas y la envoltura para que escurra el líquido.

Ponga el alimento congelado en una fuente, sin tapar. Délo vuelta transcurrida la mitad del tiempo y saque los interiores lo antes posible. Revíselo ocasionalmente para comprobar que no esté caliente. Si las partes más pequeñas y delgadas se empiezan a calentar , se pueden cubrir con pequeñas tiras de papel aluminio durante el descongelamiento .

Si la superficie externa del ave se empieza a calentar, , detenga el descongelamiento por 20 minutos antes de continuar. Deje reposar el pescado, carne o ave para terminar de descongelar . El tiempo de espera para terminar de descongelar variará dependiendo de la cantidad que se va a descongelar . Consulte la tabla siguiente.

Sugerencia: Los alimentos planos se descongelan mejor que los gruesos, y las cantidades pequeñas demoran menos que las grandes. Recuerde esto al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados a una temperatura de -18 a - 20° C aproximadamente, use la siguiente tabla como guía .

Los alimentos congelados se deberían descongelar con una potencia (180W).

Alimento	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de Espera (min.)	Instrucciones
Carne Molida de vacuno Filetes de Cerdo	 200g 400g 250g	 6-7 10-12 7- 8	 15-30	 Ponga la carne en un plato bajo de cerámica. Cubra las partes más delgadas con papel aluminio . D éla vuelta a la mitad del tiempo de descongelar.
Aves Pollo trozado Pollo entero	 500g (2 unid) 1200g	 14-15 32-34	 15-60	 Ponga el pollo trozado con la piel hacia abajo ,el pollo entero con la pechuga hacia abajo en un plato bajo de cerámica. Cubra las partes delgadas,alas y extremos, con papel aluminio. Délo vuelta a la mitad del descongel.
Pescado Filetes de Pescado Pescado entero	 200g 400g	 6-7 11-13	 10-25	 Ponga el pescado congelado en un plato bajo de cerámica . Distribuya las partes más delgadas debajo de las gruesas. Cubra los extremos de los filetes y la cola con papel a luminio. Délo vuelta a la mitad del descongelam.
Frutas Berries	 250g	 6-7	 5-10	 Distribuya las frutas en una fuente de vidrio plana (de diámetro grande).
Pan Bollos (50 g. c/ u) Tostadas/ Sandwich Pan alemán (harina de trigo + centeno)	 2 unid. 4 unid. 250g 500g	 1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	 5-20	 Distribuya los bollos en círculo , o el pan horizontalmente en papel absorbente en medio de la tornamesa. Délo vuelta a la mitad del descongelamiento.

E

GRILL

El elemento calefactor del grill está ubicado debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y la tornamesa está girando. El giro de la tornamesa permite que el alimento se dore en forma más pareja. Si se pre- calientael grill durante 4 minutos, el alimento se dorará más rápidamente.

Utensilios para asar :
Deberían ser incombustibles y pueden tener partes metálicas . No use ningún tipo de utensilio plástico, porque se puede derretir.

Alimentos aptos para ser asados:
Chuletas, salchichas, bistecs, hamburguesas, tocino y lonjas de tocino , porciones delgadas de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con agregados.

OBSERVACION IMPORTANTE :
Cuando use el modo grill solo , verifique que el elemento calefactor del grill esté bajo el techo en posición horizontal y no en la pared posterior en posición vertical. Recuerde que el alimento se debe poner en el rack superior , a menos que se recomiende otra cosa.

MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocinar combina el calor radiante proveniente del grill con la velocidad de la cocción con microondas . Funciona sólo cuando la puerta está cerrada y la tornamesa está girando . Con el girar de la tornamesa el alimento se dora en forma pareja. Este modelo dispone de tres modos de combinación:
600 W + Grill, 450 W + Grill y 300 W + Grill.

Utensilios para cocinar con microondas + grill
Use utensilios en los que puedan penetrar las microondas. Estos deben ser incombustibles. No use utensilios metálicos con el modo combinación . No use ningún tipo de utensilio plástico porque se puede derretir.

Alimentos aptos para cocinar con microondas + grill :
Los alimentos aptos para cocinar en modo combinación incluyen todo tipo de comidas preparadas que necesiten ser recalentadas y doradas (p. ej . pasta horneada) como también alimentos que requieren un tiempo breve de cocción para dorar la parte superior. Este modo también se puede usar para porciones grandes de alimento porque quedan con la superficie dorada y crujiente (p. ej. trozos de pollo, dándolos vuelta a la mitad de la cocción). Consulte más detalles en la tabla del grill.

OBSERVACION IMPORTANTE:
Cuando use el modo combinación (microondas + grill) verifique que el elemento calefactor del grill esté bajo el techo en posiicón horizontal y no en la pared posterior en posición vertical . El alimento se debería poner en el rack superior, a menos que se indique de otra forma . De lo contrario, se debe poner directamente en la tornamesa. Consulte las instrucciones en la tabla siguiente.

Para que el alimento se dore por ambos lados, es necesario darlo vuelta.

Guía para asar alimentos congelados

Use como guía para asar los niveles de potencia y tiempos de esta tabla.

Alim. Fresco	Porción	Potencia	Lado 1. Tiempo (min)	Lado 2. Tiempo (min)	Instrucciones
B ollos (50 g c/ u)	2 unid. 4 unid.	MW+Grill	300W+ Grill 1½-2 2½-3	Sólo Grill 2-3 2-3	Distribuya los bollos en la tornamesa con la parte de abajo hacia arriba. Hornee el otro lado hasta que estén crujientes a su gusto. Deje reposar durante 2- 5 minutos.
Baguettes/ Pan de ajo	200-250 g (1 unid.)	MW+Grill	450W+ Grill 3½-4	Sólo Grill 2-3	Ponga el baguette congelado diagonalmente en papel para hornear sobre el rack. Después de hornear, espere 2- 3 minutos.
Gratinado (verduras o papas)	400g	450W+ Grill	13-15	-	Ponga el gratinado congelado en una fuente de pyrex chica sobre el rack Después de cocinar, espere 2- 3 minutos.
Pasta (Caneloni, Macarrones, Lasagna)	400g	600W+ Grill	14-16	-	Ponga la pasta congelada en una fuente chica de pyrex, rectangular. Póngala directamente en la tornamesa. Después de cocinar, espere 2- 3 minutos.
Pescado Gratin.	400g	450W+ Grill	16-18	-	Ponga el pescado gratinado congelado en una fuente de pyrex rectangular directamente sobre la tornamesa. Después de cocinar, espere 2- 3 minutos.

Guía para asar alimentos frescos

Alim. Fresco	Porción	Potencia	Lado 1. Tiempo (min)	Lado 2. Tiempo (min)	Instrucciones
ChuletasCord (medianas)	400g (4 unid.)	Sólo Grill	10-12	8-9	Pincele las chuletas de cordero con aceite y aliños. Póngalas en círculo en el rack. Después de asar espere 2- 3 min.
FiletesCerdo	250 g (2 unid.) 500 g (4 unid.)	MW + Grill	(300W+ Gril) 6-7 8-10	(Grill only) 5-6 7-8	Pincele los filetes de cerdo con aceite y aliños . Póngalos en círculo en el rack. Después de asar, espere 2- 3 minutos.
Pescado Asado	450g 650g	300W + Grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Pincele la piel del pescado entero con aceite, hierbas y aliños Ponga el pescado entero en el rack.
Manzanas Asadas	2manz (400g) 4 manz. (800 g)	300W + Grill	6-7 10-12	-	Saque el corazón de las manzanas y rellene con pasas y mermelada. Ponga trozos de almendras encima. Póngalas en una fuente baja de pyrex directamente sobre la tornamesa.

E

Guía para asar alimentos frescos

Pre- caliente el grill con la función grill durante 4 minutos.

Para asar, use como guía los niveles de potencia y tiempos de la siguiente tabla:

Alim. Fresco	Porción	Potencia	Lado 1. Tiempo (min)	Lado 2. Tiempo (min)	Instrucciones
Tostadas	4 unid. (25g c/u)	Sólo Grill	3½-4½	3-4	Ponga las tostadas en el rack una al lado de la otra.
Bollos (ya horneados)	2-4 unid.	Sólo Grill	2½-3½	1½-2½	Ponga el pan con la parte de abajo hacia arrriba en círculo directamente en la tornamesa.
Tomates Asados	200g (2 unid.) 400g (4 unid.)	300W + Grill	3½-4½ 5-6	-	Corte los tomates en mitades. Ponga encima un poco de queso. Distribuya en círculo en una fuente baja de pyrex. Ponga en el rack.
Tostadas de Tomate y Queso	4 unid. (300g)	300W + Grill	4-5	-	Primero, tueste las rebanadas de pan. Ponga las tostadas con el relleno en el rack. Espere 2- 3 minutos.
Tostadas Hawaii (piña, jamón tajadas de queso)	2 unid. (300g) 4 unid. (600g)	450W + Grill	3½-4½ 6-7	-	Primero, tueste las rebanadas de pan. Ponga las tostadas con el relleno en el rack. Ponga 2 tostadas una frente a otra directamente en el rack.Espere 2- 3 minutos.
Papas Asadas	250g 500g	600W + Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Corte las papas en mitades . Póngalas en círculo en el rack con el lado cortado hacia el grill.
Papas/ Verduras gratinadas (frías)	500g	450W + Grill	9-11	-	Ponga el gratinado a asar en fuente de pyrex pequeña. Ponga la fuente en el rack. Después de cocinar espere 2- 3 minutos.

Alim. Fresco	Porción	Potencia	Lado 1. Tiempo (min)	Lado 2. Tiempo (min)	Instrucciones
Pollo Trozado	450g (2 unid.) 650g (2-3 unid.) 850g (4 unid.)	300W + Grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Pincele el pollo trozado con aceite y aliños . Póngalo en cír culo con los huesos al centro. Ponga un solo trozo de pollo alejado del centro del rack. Espere 2- 3 minutos.
Pollo Asado	900g 1100g	450W + Grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Pincele el pollo con aceite y aliños. Primero, póngalo con la pechuga hacia aba jo y luego hacia arriba directamente en la tornamesa. Después de asar, espere 5 minutos.

Guía para Cocinar (continuación)

SUGERENCIAS ESPECIALES

PARA DERRETIR MANTEQUILLA

Ponga 50 grs. de mantequilla en una pequeña fuente honda de vidrio . Cubra con tapa plástica. Caliente por 30 - 40 segundos a 900 W, hasta que se derrita.

PARA DERRETIR CHOCOLATE

Ponga 100 grs. de chocolate en una pequeña fuente honda de vidrio .
Caliente p or 3 - 5 minutos a 450W, hasta que se derrita el chocolate .
Revuelva una o dos veces mientras se derrite . °Use guantes para sacarlo!

PARA DERRETIR MIEL CRISTALIZADA

Ponga 20 grs. de miel cristalizada en una pequeña fuente honda de vidrio .
Caliente por 20- 30 segundos a 300 W, hasta que se derrita la miel.

PARA DERRETIR GELATINA

Ponga las hojas de gelatina seca (10 g) por 5 minutos en agua fría .
Ponga la gelatina escurrida en una fuente pequeña de pyrex .
Caliente por 1 minuto a 300 W.
Revuelva después de derretir.

PARA PREPARAR GLASEADO/ COBERTURA
(PARA TORTAS Y PASTELES)

Mezcle el glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 grs. de azúcar y 250ml. de agua fría. Cocine destapado en una fuente de pyrex por 3¾ a 4¾ minutos a 900W, hasta que esté transparente. Revuelva dos veces mientras se cocina.

PARA PREPARAR MERMELADA

Ponga 600 grs. de frutas (por ejemplo fresas, moras mezcladas) en una fuente de pyrex adecuada, con tapa . Agregue 300 grs. de azúcar y revuelva bien.
Cocine tapado durante 10- 12 minutos a 900 W.
Revuelva varias veces mientras se cocina . Vierta directamente en pequeños frascos de mermelada con tapa rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

PARA PREPARAR FLANES

Mezcle el flan en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante, y revuelva bien .
Use una fuente de pyrex de tamaño adecuado, con tapa .
Cocine tapado por 6¾ a 7¾ minutos a 900 W. Revuelva bien varias veces durante la cocción .

PARA TOSTAR ALMENDRAS LAMINADAS

Distribuya en orden 30 grs. de almendras laminadas en un plato mediano de cerámica. Revuelva varias veces mientras se tuestan por 3¾ a 4¾ minutos a 600 W.
Deje en el horno por 2 - 3 minutos . °Use guantes para horno para sacarlas !

Cómo Limpiar el Horno Microondas

E

Las siguientes partes del horno microondas se deberían limpiar regularmente para evitar que se acumulen grasa y partículas de alimento.

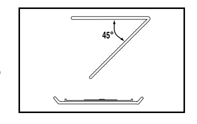
- ***Superficies interiores y exteriores***
- ***Puerta y sellos de la puerta***
- ***Tornamesa y anillos del rodillo***

☛ Verifique SIEMPRE que los sellos de la puerta estén limpios y que la puerta cierre adecuadamente .

1. Limpie las superficies exteriores con un paño suave y agua tibia jabonosa. Enjuague y seque.
2. Saque salpicaduras y manchas de las superficies interiores o del anillo del rodillo con un paño mojado en agua con jabón . Enjuague y seque .
3. Para soltar partículas de alimento endurecidas y eliminar olores, ponga una taza de jugo de limón diluido en la tornamesa y caliente por diez minutos a potencia máxima .
4. Lave el plato apto para lava- vajilla cuando sea necesario.

✉ **NO** derrame agua en los orificios de ventilación . **NUNCA** use productos abrasivos ni solventes químicos. Tenga especial cuidado cuando limpie los sellos de la puerta para asegurar que las partículas :
- No se acumulen
- Impidan que la puerta se cierre correctamente

✉ **Limpie** la cavidad del horno después de cada uso con un detergente suave. Para evitar lesiones, espere a que el horno se enfríe antes de limpiarlo.



Para limpiar la parte superior de la cavidad sería conveniente girar el calefactor hacia abajo en 45° y luego limpiarlo.

E

Cómo Guardar y Reparar el Horno Microondas

Se deberían tomar algunas sencillas precauciones para guardar el horno o darle servicio técnico.

El horno no se debe usar si está dañada la puerta o los sellos de la puerta.

- ***Bisagras quebradas***
- ***Sellos deteriorados***
- ***Gabinete deformado o doblado***

Sólo un técnico calificado en microondas puede dar servicio técnico al horno.

☛ **NUNCA** saque el gabinete exterior del horno . Si el horno tiene desperfectos y necesita servicio, o si tiene dudas acerca de su estado :

- Desenchufe el horno del tomacorriente mural
- Póngase en contacto con el centro post- venta más cercano

✉ Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y libre de polvo .
Razón: El polvo y la humedad pueden afectar adversamente las piezas móviles del horno .

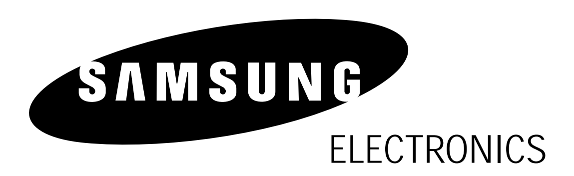
✉ Este horno microondas no está destinado a uso comercial .

Es pecificaciones Técnicas

SAMSUNG se esfuerza constantemente por mejorar sus productos . Tanto las especificaciones de diseño como las instrucciones para los usuarios están sujetas a cambio sin previo aviso .

Modelo	**CE2975N / CE2975NT**
Fuente de Potencia	230V ~ 50 Hz
Consumo de energía Microondas Grill Modo combinado	 1400 W 1300 W 2700 W
Potencia de salida	100 W/900 W (IEC-705)
Frecuencia de operación	2450 MHz
Magnetrón	OM75P(31)
Método de enfriamiento	Motor con ventilador de enfriamiento
Dimensiones (A x A x P) Externas Cavidad del horno	 517 x 297 x 425 mm 336 x 241 x 349 mm
Volumen	28 litros
Peso Neto	 18 kg aproximadamente

E


SAMSUNG
ELECTRONICS